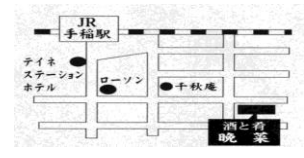


# 春の宴会

手稲本町二条三丁目8-18 営業時間 午後 4:30~午後 11:00  
<http://e-bansai.com> 休日 日(日曜日祝日の場合営業・月曜休み)  
 ☎011-685-2136 (但し、GW・お盆・正月は数日お休みいたします。)

2時間  
飲み放題付

5月末までの春のコースです!  
2名様より 全て10%税込表示



**5,500円**  
飲み放題付

- ・前菜  
菜の花お浸し  
ほたるいか酢味噌  
ホタテのマリネ
- ・お造り  
本まぐろ・そい・サーモン等  
本日のおすすめを3品
- ・焼き物  
春ニシン柚庵焼き  
ローストポーク春キャベツのソース
- ・揚げ物  
白魚三つ葉かき揚等
- ・蒸し物・煮物  
自家製筍入りのしゅうまい
- ・お食事  
握り2貫 巻物 等
- ・止め椀
- ・デザート 桜アイス等  
選べるハイボール  
角サン・ジムビーム・トリス

**6,600円**  
飲み放題付

- ・前菜  
ほたるいか酢味噌  
野菜のムース等  
春ニシン菜の花のマリネ
- ・お造り  
・本まぐろ・しまあじ・活〆平目等  
本日のおすすめを4品
- ・焼き物  
たけのこ焼き  
豚肉のみそ漬け焼き 等2品
- ・揚げ物  
春天ぷら盛 タラの芽 等
- ・煮物  
鱈の桜蒸し 春キャベツソース等
- ・お食事 握り3貫
- ・止め椀
- ・デザート クリームチーズアイス等  
芋焼酎黒霧島飲み放題可  
選べるハイボール  
角サン・ジムビーム・トリス



・仕入れにより内容が異なる場合がございます。

## 会席コース

♪飲み放題は+1870円になります。

**会席**  
4400円料理

- ・前菜  
ほたるいか酢味噌  
春キャベツのムース  
春ニシンマリネ等
- ・お造り  
本まぐろ・活〆そい等  
おすすめ4点盛
- ・焼き物  
たけのこ焼等2品
- ・揚げ物  
旬の天ぷら等
- ・煮物又は蒸し物  
自家製しゅうまいなど
- ・お食事 握り3貫
- ・止め椀
- ・デザート 2品  
あまおう苺アイス等

**会席**  
7700円料理

- ・前菜  
旬の食材で3品
- ・お造り  
活あわび・ぼたんえび・本まぐろ等本日おすすめ5品
- ・焼き物  
筍焼き ローストビーフ等2品
- ・季節の天ぷら  
タラの芽天ぷら等
- ・煮物又は蒸し物  
かぶと海老しんじょ等
- ・お食事 握り3貫 等
- ・止め椀
- ・デザート  
桜アイス 果物等

お料理のみ 4400円~ 5500 6600円・・とございます。ご予算をお申し付けください。



・コースは食材が入荷できない日も、季節により変更もございますので、内容が変わる場合もございます。ご希望がありましたらあらかじめご確認下さいませようお願い致します。またアレルギーなど召し上がれないものがございましたら予めお申し付けください。

飲み放題 サッポロ生ビール黒ラベル、サワー各種、こだわりレモンサワー・芋、麦、鏡月焼酎、ウイスキー、選べるハイボール(トリス・ジムビーム・サントリー角・黒梅酒・白梅酒・梅酒・ピーチフィズ・クワンヤン・カクテル・グラスワイン・ソフトドリンク・日本酒かん/冷(地酒を除く)

ラストオーダーは30分前

・飲放題 6600円~は黒霧島・鍛高譚・飲み放題に、時間を延長される場合はご相談ください。(おひとり様飲み放題付 1時間 1260円生ビール無し 880円)

・ご予約のご変更はお早目に。当日朝仕入しますので当日のご変更は14時までの受付になります。14時以降のご変更はお受けできません。申し訳ございませんがご了承下さい。(飲みもの分としてコースの料金より-1000円)を引かせて頂きます。